ACQUISTATO IL .....

"Lirica" Primitivo di Manduria DOC 2021 2021

Tra i vini più amati dalla critica italiana e straniera

Lirica. Primitivo di Manduria DOC. Uno dei vini simbolo della cantina Produttori di Manduria. E anche uno dei più premiati dalla critica, nazionale e internazionale. Un grande rosso, frutto di una vinificazione in purezza delle uve di Primitivo provenienti da vigneti storici. Piante di età media tra i 15 e i 20 anni, allevate per lo più con la tradizionale forma dell'alberello. Dopo la vinificazione, rigorosamente a temperatura controllata, il vino riposa per sei mesi in grandi botti, per raggiungere la giusta maturità e ricchezza aromatica. Ne deriva un vino di buon corpo, con una gradazione alcolica indicata in etichetta di 14,5 gradi. Alcol ce ne è, dunque. Ma non disturba affatto, per quanto bene si integra con tutte le altre componenti del vino. Colore rosso rubino con sfumature granate, al naso rivela un intenso e complesso profumo. Note di frutti maturi a polpa rossa, come la ciliegia, il lampone e la mora, in perfetto equilibrio con le note tostate del legno. In bocca è secco, caldo, morbido, tannico e persistente. Per metterlo a suo agio, sulla tavola va accostato ad arrosti, brasati o formaggi di media stagionatura.

Produttori di Manduria è la più antica cooperativa ancora attiva di Puglia. L'azienda può oggi contare su ben 900 ettari di vigneto, principalmente coltivati a Primitivo, per lo più condotti con il tradizionale sistema ad alberello. Vi operano oltre 400 piccoli artigiani-vignaioli che, grazie alla loro profonda conoscenza di questo antico vitigno, si sono conquistati sul campo la menzione di "Maestri in Primitivo". Nel 2018, la cantina ha ottenuto, prima in Italia con altre 8 pioniere, la certificazione di "Azienda Sostenibile". Negli anni non sono mancati i riconoscimenti, nazionali e internazionali, ricevuti dai vini dell'azienda. La qualità dei loro prodotti, del resto, è un dato oggettivo.

La Vigna

Terreno	Calcareo, medio impasto
Esposizione Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Puglia
Uve	Primitivo 100%
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 7 anni
Abbinamento	Filetto al pepe verde, roast beef in crosta, agnello al forno con patate aromatiche, formaggi di media stagionatura.
Vinificazione	Vinificazione: in rosso con termocondizionamento del processo fermentativo (22-24° C), una settimana di macerazione. Affinamento minimo 6 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia
Sensazioni	Colore: rosso rubino con nuance granate. Profumo: naso intenso ed elegante, con evidenti sentori di frutta scura matura, ciliegia, prugna, spezie dolci come lo zenzero e l'anice, in equilibrata fusione con accennate note tostate di legno. Sapore: secco e corposo, accarezza morbidamente il palato con buona consistenza e tannino elegante, accompagnato da una piacevole ed armonica freschezza. Finale speziato piuttosto lungo ed ampio.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821